

Mode d'emploi

Four à vapeur haute pression
DG 4064 / DG 4164
DG 4064 L / DG 4164 L

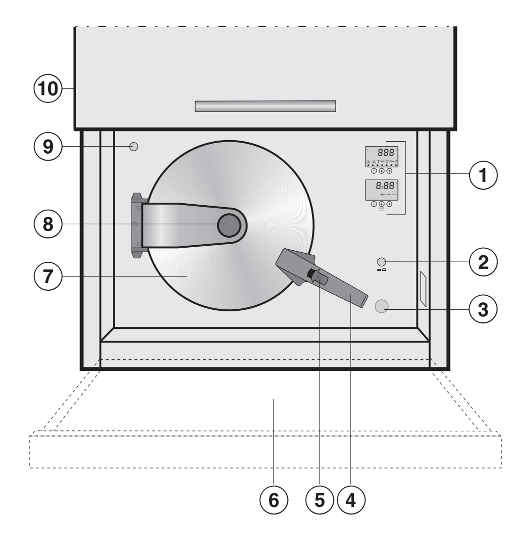
Avant d'installer et d'utiliser
l'appareil pour la première fois,
lisez **impérativement** ce mode d'emploi.
Vous veillerez ainsi à votre sécurité et éviterez
des dommages à l'appareil.

fr - BE

M.-Nr. 06 786 620

Table des matières

Vue de l’appareil



① Panneau de commande

② Touche Marche/Arrêt

③ Cache du dispositif de protection contre la surchauffe

④ Poignée

⑤ Déverrouillage de la porte

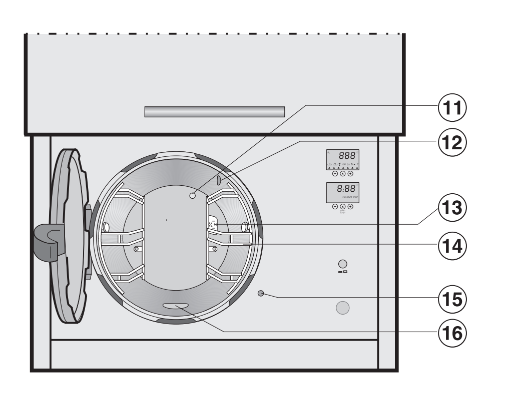
⑥ Tablette extractible

⑦ Porte de l’appareil

⑧ Bouton de porte

⑨ Orifice de remplissage de Agent détartrant Miele

⑩ Porte rabattable (uniquement sur les modèles comprenant un " L " dans leur désignation)



⑪ Sonde thermique

⑫ Orifice d’arrivée de la vapeur

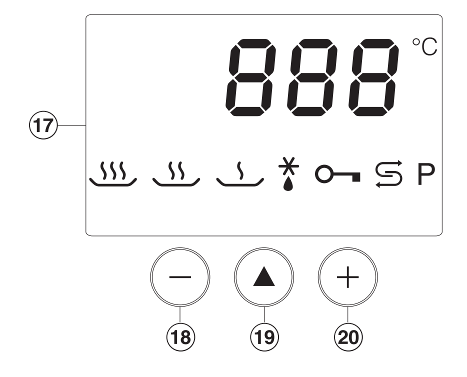
⑬ Plaque de protection de la buse

⑭ Grilles d’introduction

⑮ Contacteur de porte

⑯ Filtre de fond

Panneau de commande



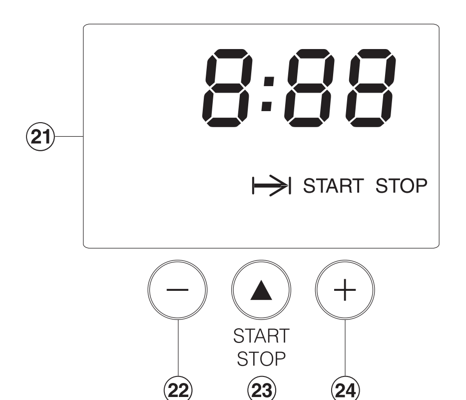
⑰ Afficheur de mode de fonctionnement et de température avec les symboles suivants :

- Cuisson à la vapeur haute pression
- Cuisson à la vapeur
- Réchauffage
- Décongélation
- Verrouillage
- Détartrage
- P Programmation

⑱ Touche de température **-**

⑲ Touche de mode de fonctionnement ▲

⑳ Touche de température **+**



㉑ Afficheur de temps avec les symboles suivants :

- Durée

㉒ Touche de réglage de la durée **-**

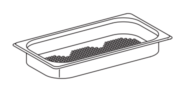
㉓ Touche Marche/Arrêt ▲

㉔ Touche de réglage de la durée **+**

Accessoires fournis

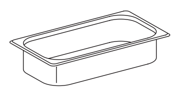
Vous pouvez au besoin commander ultérieurement tous les accessoires livrés ainsi que des accessoires supplémentaires (voir chapitre « Accessoires en option »).

DGGL 1



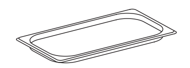
2 récipients perforés pour la cuisson à la vapeur
Capacité 1,5 l / Volume utile 0,9 l
Taille norme gastro GN 1/3
325 x 175 x 40 mm (L x P x H)

DGG 2



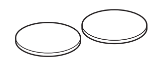
1 récipient non perforé pour la cuisson à la vapeur
Capacité 2,5 l / Volume utile 2,0 l
Taille norme gastro GN 1/3
325 x 175 x 65 mm (L x P x H)

Plaque



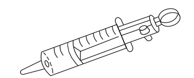
Pour y placer vos propres plats.

Disques de silicone

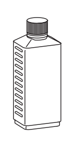


Pour le dispositif de sécurité contre la surpression

Seringue de dosage pour Agent détartrant Miele



Produit détartrant Miele 1000 ml



Ce produit est spécialement adapté au four à vapeur haute pression pour le détartrage de l'appareil.

Livre de recettes Miele

Le plaisir de cuisiner avec Miele
Les meilleures recettes de la cuisine-test de Miele

Ce four à vapeur répond aux prescriptions de sécurité en vigueur. Une utilisation non conforme peut cependant provoquer des dommages corporels et matériels.

Avant d'utiliser votre four à vapeur pour la première fois, lisez attentivement le mode d'emploi.
Vous y trouverez des instructions importantes concernant l'installation, la sécurité, l'utilisation et l'entretien de l'appareil. Vous veillerez ainsi à votre sécurité et éviterez d'endommager l'appareil.

Conservez précieusement ce mode d'emploi afin de pouvoir le transmettre à un éventuel propriétaire ultérieur de l'appareil.

Utilisation conforme

▶ Ce four à vapeur est réservé à la réalisation de tâches ménagères ou à une installation dans des endroits similaires aux environnements domestiques, par exemple :

– dans des magasins, des bureaux ou des environnements de travail semblables ;

– dans des propriétés agricoles ;

– dans des hôtels, des motels, des chambres d'hôtes et d'autres logements de ce type, pour une utilisation par les clients.

▶ Utilisez uniquement le four à vapeur à des fins ménagères pour les types d'utilisations décrits dans le mode d'emploi et les instructions d'utilisation. Toutes les autres applications ne sont pas autorisées. Miele décline toute responsabilité en cas de dommages causés par une utilisation non conforme ou une commande erronée de l'appareil.

▶ Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes sans assistance ni supervision si leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales les empêchent de l'utiliser en toute sécurité.

Si vous avez des enfants

▶ Le four à vapeur doit être encastré suffisamment haut pour éviter que la porte chaude de l'appareil ne représente un danger pour les petits enfants.

▶ Utilisez le dispositif de blocage de la mise en marche (sécurité enfants) pour éviter que les enfants ne mettent involontairement le four à vapeur en marche.

▶ Le four à vapeur est prévu pour être utilisé par des adultes qui connaissent parfaitement le contenu du présent mode d'emploi. En général, les enfants ne sont pas en mesure d'évaluer correctement les dangers pouvant résulter de l'utilisation du four à vapeur. Surveillez les enfants se trouvant à proximité du four à vapeur. Ne laissez jamais les enfants jouer avec l'appareil.

▶ Lorsqu'il fonctionne, le four à vapeur devient chaud et le reste encore quelque temps après qu'il a été mis hors tension. Veillez à tenir les enfants éloignés de l'appareil tant qu'il n'est pas refroidi. Vous éviterez ainsi tout risque de brûlure.

▶ La charnière de la porte représente un danger. Faites attention aux enfants !

▶ Les emballages (films et polystyrène expansé) peuvent constituer un danger pour les enfants. Le risque d'asphyxie est bien réel ! Conservez les emballages hors de portée des enfants et évacuez-les le plus rapidement possible.

Sécurité technique

▶ Avant l'installation, vérifiez que l'appareil ne présente pas de dommages visibles. Ne mettez jamais un appareil endommagé en service. Un appareil endommagé peut représenter un danger pour votre sécurité !

▶ Avant l'installation, vérifiez que les tuyaux d'eau ne présentent pas de dommages visibles.

▶ Le robinet d'arrêt de l'arrivée d'eau doit être facilement accessible une fois l'appareil encastré.

▶ Ce four à vapeur ne peut être encastré et raccordé que par un électricien et un plombier professionnel. Veuillez confier ces tâches à des personnes qualifiées qui connaissent et respectent scrupuleusement les dispositions légales en vigueur, de même que les instructions particulières de votre société d'électricité et de votre compagnie de distribution d'eau. Tout dommage dû à des erreurs d'encastrement ou de raccordement n'engage nullement la responsabilité de Miele.

▶ La sécurité électrique de ce four à vapeur n'est garantie que s'il est raccordé à un système de mise à la terre homologué. Il est très important que cette condition de sécurité fondamentale soit respectée.
En cas de doute, faites contrôler votre installation par un électricien. Miele ne peut être tenu responsable de dommages causés par une mise à la terre manquante ou défectueuse à l'installation (par exemple, décharge électrique).

▶ Avant de brancher l'appareil, il est impératif de comparer les données de raccordement (tension et fréquence) figurant sur la plaque signalétique avec les caractéristiques du réseau électrique.
Ces données doivent absolument correspondre pour éviter tout dommage à l'appareil. En cas de doute, consultez votre électricien.

▶ N'utilisez cet appareil que lorsqu'il est encastré, afin de garantir son bon fonctionnement.

▶ N'ouvrez en aucun cas la carrosserie de l'appareil.
Toucher aux connexions électriques ou modifier la structure électrique ou mécanique risque de vous mettre en danger et d'entraver le bon fonctionnement de l'appareil.

▶ Les travaux d'installation, ainsi que les interventions d'entretien et de réparation sont à confier exclusivement à des professionnels agréés par Miele.
Des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation non conformes peuvent présenter de graves dangers pour l'utilisateur, pour lesquels Miele décline toute responsabilité.

▶ Si le cordon d'alimentation électrique est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial de type H 05 VV-F (avec isolation P.V.C.), disponible auprès de Miele ou du service après-vente.

▶ Les pièces défectueuses doivent uniquement être remplacées par des pièces de rechange Miele d'origine. Seule l'utilisation de ces pièces permet à Miele de garantir la satisfaction aux exigences de sécurité.

▶ En cas de travaux d'installation, d'entretien et de réparation, il faut déconnecter le four à vapeur du réseau électrique. L'appareil n'est débranché du réseau électrique que si l'une des conditions suivantes est remplie :

– les coupe-circuits de l'installation électrique sont coupés ;

– les fusibles à vis de l'installation électrique sont totalement dévissés ;

– la fiche de raccordement est débranchée.

▶ La réparation du four à vapeur pendant la période de garantie doit être effectuée exclusivement par un service après-vente agréé par Miele, sinon vous perdez le bénéfice de la garantie en cas de pannes ultérieures.

▶ Le raccordement du four à vapeur au réseau électrique ne peut pas être effectué au moyen de rallonges. En effet, celles-ci ne garantissent pas la sécurité requise (par exemple, risque de surchauffe).

Utilisation appropriée

▶ Lorsqu'il fonctionne, le four à vapeur (en particulier la porte) devient brûlant et le reste encore quelque temps après qu'il a été mis hors tension. Ne touchez que le bouton et la poignée de la porte.

▶ Protégez-vous les mains lorsque vous manipulez des ustensiles de cuisine chauds, soit en portant des gants, soit en utilisant des maniques ou autres. Veillez toutefois à ce que les maniques ne soient ni mouillées ni humides, l'eau ayant pour effet d'accroître leur conductibilité thermique. Le risque de brûlure est réel !

▶ Lorsque vous enfournez ou retirez les récipients de cuisson, faites attention aux débordements et évitez tout contact avec la vapeur chaude. Vous risquez de vous brûler !

▶ N'ouvrez surtout pas la porte du four lorsqu'il fonctionne ! Vous risqueriez de vous brûler. La porte ne peut être ouverte que lorsque :
- la phase de refroidissement est terminée ;
- le signal sonore ne retentit plus ;
- le symbole ↦ clignote dans l'afficheur de temps.

Si vous essayez tout de même d'ouvrir la porte prématurément, un signal d'avertissement retentit et " **door** " apparaît dans l'afficheur de temps.

▶ Pour la stérilisation, ne réglez jamais une température de cuisson supérieure à 95 °C (ou 90 °C si le four à vapeur est installé à une altitude supérieure à 1 000 m au-dessus du niveau de la mer), car les bocaux exploseraient. Vous risqueriez de vous blesser !

▶ Si vous utilisez un appareil électrique, par exemple un batteur à main à proximité du four à vapeur, veillez à ce que le cordon d'alimentation électrique ne soit pas bloqué dans la porte. L'isolation du cordon pourrait être endommagée.
Il y a risque de décharge électrique !

▶ Ne réchauffez pas de boîtes de conserve dans ce four à vapeur. Il se produirait une surpression, les boîtes exploseraient et endommageraient l'enceinte du four. Vous pourriez en outre vous blesser ou vous brûler.

▶ Ne procédez au détartrage du four à vapeur (voir chapitre " Détartrage ") que lorsque celui-ci est refroidi. Sinon, des vapeurs corrosives pourraient se former.

▶ N'utilisez jamais le four à vapeur sans le filtre de fond, car des restes d'aliments pourraient boucher le système d'évacuation d'eau et la pompe.

▶ N'utilisez pas de plats en plastique. Le plastique peut fondre s'il est exposé à une température trop élevée.

▶ Réchauffez toujours suffisamment les aliments. Les germes éventuellement présents dans les aliments ne sont détruits que par une température suffisamment élevée et un temps de cuisson suffisamment long.

▶ Ne conservez pas d'aliments cuits dans l'enceinte du four et n'utilisez pour la cuisson aucun objet susceptible de rouiller. Cela pourrait entraîner une corrosion de l'appareil.

▶ Le four à vapeur peut détecter et résoudre certaines anomalies de fonctionnement. Ces anomalies sont affichées à l'aide des messages F06 à F95. La porte de l'appareil ne peut être ouverte que si le message affiché clignote. Si le message ne clignote pas, l'anomalie n'est pas encore résolue. Pour de plus amples informations, consultez le chapitre " Que faire, si... ? ".

▶ Four à vapeur doté d'une porte rabattable :
Laissez la porte ouverte lorsque vous utilisez l'appareil.

▶ Si le four à vapeur est encastré derrière une porte de meuble, il peut uniquement être utilisé lorsque la porte est ouverte.
Ne fermez la porte de meuble qu'une fois que l'appareil est hors tension et que les indicateurs de la chaleur résiduelle sont éteints.

Miele décline toute responsabilité en cas de dommages dus au non-respect des consignes de sécurité et des mises en garde.

Emballage recyclable

L'emballage protège l'appareil contre d'éventuels dégâts pendant le transport. Le fabricant a opté pour un matériau supporté par l'environnement et réutilisable. Le recyclage de l'emballage économise les matières premières et réduit le volume de déchets à éliminer. En principe, votre revendeur reprend l'emballage. Si ce n'est pas le cas, portez-le au parc à conteneurs communal le plus proche. Pour savoir où ce dernier se trouve, il vous suffit de vous adresser à votre administration communale.

Enlèvement de l'ancien appareil

Les anciens appareils électriques et électroniques contiennent souvent encore des matériaux recyclables. Ils contiennent également des matériaux nocifs, nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité de l'appareil. Ces matériaux peuvent être dangereux pour les hommes et l'environnement s'ils restent dans la collecte de déchets ou s'ils sont mal manipulés. Ne jetez par conséquent en aucun cas votre appareil avec les déchets.



Lors de l'achat de votre nouvel appareil, vous avez payé une contribution. Elle servira intégralement au futur recyclage de cet appareil, qui contiendra encore des matériaux utiles. Son recyclage permettra de **réduire le gaspillage et la pollution**.

Si vous avez des questions à propos de l'élimination de votre ancien appareil, veuillez prendre contact avec

– le commerçant qui vous l'a vendu

ou

– la société Recupel,
  au 02 / 706 86 10,
  site web: www.recupel.be

ou encore

– votre administration communale si vous apportez votre ancien appareil à un parc à conteneurs.

Veillez aussi à ce que l'appareil reste hors de portée des enfants jusqu'à ce qu'il soit évacué. Tenez donc compte de la rubrique "Remarques à propos de votre de sécurité".

Réglage de la dureté de l'eau

Votre appareil est réglé en usine sur la plage de dureté de l'eau IV (4).

Si votre eau présente un degré de dureté différent, rectifiez le réglage vous-même si cela n'a pas déjà été fait lors de l'encastrement de l'appareil. Pour ce faire, suivez les instructions figurant au chapitre " Programmation ".

Pour connaître la plage de dureté de votre eau, vous pouvez utiliser le ruban test fourni avec l'appareil ou vous renseigner auprès du service des eaux de votre ville ou de votre commune.

La dureté de l'eau est indiquée par plages de dureté (de I à IV) ou en degrés de dureté allemands (de 1 à >21 °dH).

Plage de dureté	Affichage	Degré de dureté
I	01	1-7 °dH
II	02	8-14 °dH
III	03	15-21 °dH
IV	04	>21 °dH

Lieu d'installation

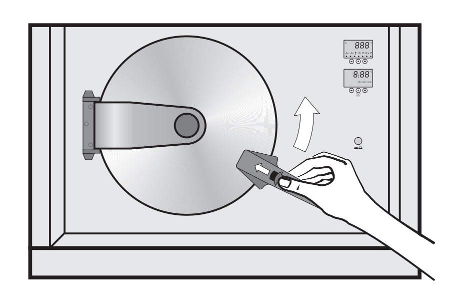
Si l'appareil est installé dans un endroit qui se situe à plus de 1 000 m au-dessus du niveau de la mer, le point d'ébullition de l'eau est inférieur à celui des régions à plus faible altitude. Vous pouvez régler l'appareil en fonction de votre emplacement géographique. Pour ce faire, suivez les instructions figurant au chapitre " Programmation ".

Ouverture et fermeture de la porte

Avant d'ouvrir la porte, sortez la tablette extractible. Vous pouvez l'utiliser pour déposer les plats et recueillir éventuellement l'eau chaude qui s'en écoule.

Ouverture de la porte

- Faites glisser le système de déverrouillage de la porte vers l'avant à l'aide du pouce de la main droite et tournez la poignée vers le haut.



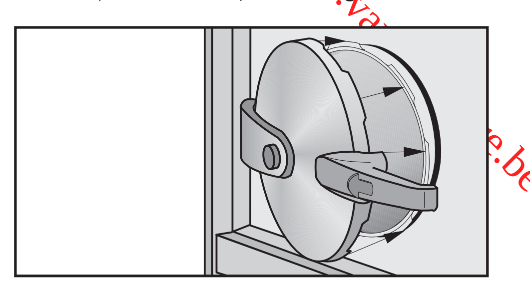
Dès que la poignée se trouve en position horizontale, la porte de l'appareil est déverrouillée et peut être ouverte.

> N'ouvrez surtout pas la porte du four lorsqu'il fonctionne ! Vous risqueriez de vous brûler.

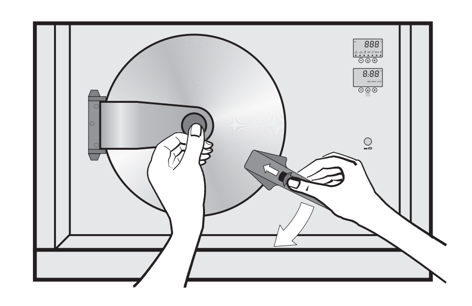
Si vous essayez d'ouvrir la porte lorsque le four est en marche ou avant que la phase de refroidissement se termine, un signal d'avertissement retentit et " **door** " apparaît dans l'afficheur.

Fermeture de la porte

- Placez la poignée à l'horizontale. Seule cette position permet aux lamelles de la porte et de l'enceinte du four (voir flèches) de s'engrener.



- Appuyez fermement sur le bouton de porte avec la main gauche.
- Avec la main droite, tirez la poignée vers le bas, jusqu'à ce que vous entendiez un déclic. Ce faisant, faites glisser le système de déverrouillage de la porte vers l'avant avec le pouce. L'air est ainsi chassé de l'enceinte du four et vous pouvez fermer la porte plus facilement.



L'appareil n'est prêt à fonctionner que lorsque sa porte est complètement fermée.

- Faites glisser la tablette extractible vers l'intérieur.

- Collez la plaque signalétique (fournie avec les documents de l'appareil) dans la zone prévue à cet effet (voir chapitre " Plaque signalétique ").

Premier nettoyage et première utilisation

- Éliminez tous les films de protection éventuels.
- Retirez tous les accessoires de l'enceinte de cuisson. Nettoyez toutes les pièces à la main ou au lave-vaisselle.

Avant la livraison, l'appareil a été traité avec un produit d'entretien.

- Utilisez une éponge propre et de l'eau chaude additionnée de détergent de vaisselle pour nettoyer l'enceinte de cuisson et pour enlever le film de protection.
- Faites ensuite fonctionner l'appareil en mode Cuisson à la vapeur haute pression ♨, 120 °C pendant dix minutes afin de rincer les conduites d'eau. Pour ce faire, suivez les instructions décrites au chapitre " Commande ".

Avant chaque utilisation

Vérifiez que :
- le robinet d'arrivée d'eau est ouvert ;
- le filtre de fond est correctement placé, car des restes d'aliments peuvent boucher l'évacuation d'eau ;
- la porte est complètement fermée.

L'appareil ne peut fonctionner que si ces conditions sont remplies.

Principe de réglage

Lors du réglage de l'appareil, effectuez les étapes suivantes :

1. Fermeture de la porte de l'appareil
2. Mise en marche de l'appareil
3. Sélection du programme
4. Modification de la température proposée le cas échéant
5. Réglage de la durée
6. Démarrage

Les étapes de réglage sont décrites en détail dans la partie suivante.

Tableau des modes de fonctionnement

Sym-bole	Programme	Température proposée* en °C	Plage de température réglable** en °C	
			Réglage d'usine	Réglage modifié
	Cuisson à la vapeur haute pression	120	105 - 120	101 - 120
	Cuisson à la vapeur	100	40 - 100	40 - 100
	Réchauffage	95	-	-
	Décongeler	60	50 - 60	50 - 60

* La température proposée est la température que nous avons déterminée comme la meilleure dans notre cuisine test.

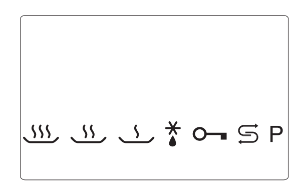
** Vous pouvez modifier la température proposée dans la limite définie plus haut par tranche de 5 °C. Si vous désirez travailler par tranche de 1 °C, vous devez modifier le réglage d'usine correspondant (voir chapitre " Programmation ").

Mise en marche et sélection d'un mode de fonctionnement

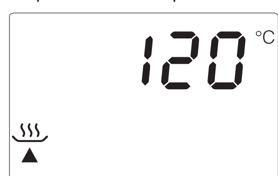
Après la mise en service de l'appareil, pendant le fonctionnement et après la mise hors service, un bruit (ronflement) se fait entendre.
Ce bruit n'indique pas la présence d'une anomalie de fonctionnement ou d'un défaut. Il se produit lors du pompage et de l'évacuation de l'eau.

- Fermez la porte de l'appareil.
- Mettez le four en marche avec la touche Marche/Arrêt.

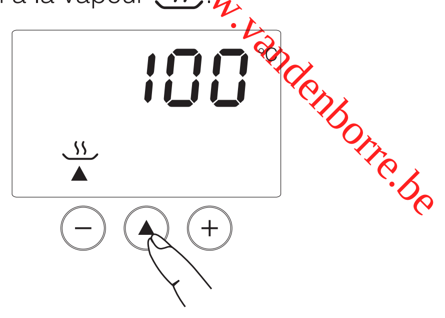
L'afficheur de mode de fonctionnement/température indique :



Après quelques secondes, l'afficheur passe automatiquement en mode Cuisson à la vapeur haute pression ♨.



Si vous souhaitez utiliser un autre mode, appuyez sur la touche de mode de fonctionnement ▲ jusqu'à ce que le mode désiré s'affiche, par exemple Cuisson à la vapeur ♨.



Modification de la température proposée

Vous pouvez modifier la température proposée par tranche de 5 °C dans les limites définies. Pour connaître les températures proposées et les limites de réglage, reportez-vous au " Tableau des modes de fonctionnement ". Si vous désirez travailler par tranche de 1 °C, vous devez d'abord modifier le réglage d'usine correspondant (voir chapitre " Programmation ").

- À l'aide des touches de température **+** et **-**, réglez la température souhaitée.

Vous pouvez modifier la température à tout moment, que ce soit avant ou après le démarrage de la cuisson.

Réglage du temps de cuisson

Dans l'afficheur de temps trois zéros s'affichent et le symbole ⟼ qui clignote.

■ Réglez la durée de cuisson, par exemple 20 minutes, avec les touches de réglage de la durée **+** et **-**.



Vous pouvez régler une durée comprise entre une minute (0:01) et 9 heures 59 minutes (9:59:00).

Vous pouvez modifier la durée à tout moment, que ce soit avant ou après le démarrage de la cuisson.

Vous trouverez les temps de cuisson pour les différents aliments dans les tableaux suivants ou dans le livre de recettes. Attention ! Le temps de cuisson ne dépend pas de la quantité d'aliments, mais bien de leur volume. Ainsi, les grosses pommes de terre nécessitent une cuisson plus longue que les petites pommes de terre.

Démarrage de la cuisson

Vous pouvez démarrer la cuisson lorsque

- la porte de l'appareil est fermée ;
- une durée de cuisson est programmée.

Si la porte n'est pas bien fermée, un signal d'avertissement retentit après le démarrage et " **door** " apparaît dans l'afficheur de temps.



■ Appuyez sur la touche Marche/Arrêt ▲.

" Start " s'affiche, le symbole ⟼ ne clignote plus et les deux points se mettent à clignoter.

L'afficheur de mode de fonctionnement/température indique désormais la température mesurée dans l'enceinte du four. Vous pouvez ainsi suivre l'augmentation de la température.

Interruption du fonctionnement

Vous pouvez interrompre la cuisson à tout moment, par exemple pour ajouter d'autres aliments dans l'enceinte du four.



- Appuyez sur la touche Marche/Arrêt ▲.

" Stop " apparaît dans l'afficheur de temps.

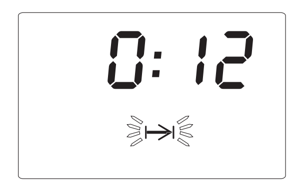
La phase de refroidissement commence.

Dans l'afficheur de temps, le symbole ⟼| et " Start " s'éteignent, les deux points arrêtent de clignoter.

Une barre de défilement apparaît dans l'afficheur de mode de fonctionnement/température pendant la phase de refroidissement.

La phase de refroidissement s'achève après environ une minute. La température réglée en dernier apparaît dans l'afficheur de mode de fonctionnement/température.

- Attendez que plusieurs signaux sonores retentissent et que le symbole ⟼| clignote dans l'afficheur de temps.



- Sortez la tablette extractible.
- Ouvrez la porte.

Poursuite du fonctionnement

- Fermez la porte.
- Repoussez la tablette extractible.
- Appuyez sur la touche Marche/Arrêt ▲.

Le chauffage reprend et l'augmentation de la température de l'enceinte de cuisson s'affiche.

N'ouvrez surtout pas la porte du four lorsqu'il fonctionne ! Vous risqueriez de vous brûler. Faites particulièrement attention aux enfants.

La porte ne peut être ouverte que lorsque :
- la phase de refroidissement est achevée ;
- le signal sonore ne retentit plus ;
- le symbole ↦ clignote dans l'afficheur de temps.

Si vous essayez d'ouvrir la porte prématurément, un signal d'avertissement retentit et " **door** " apparaît dans l'afficheur de temps.

Faites attention à ce que las plats ne débordent pas lorsque vous les sortez du four.

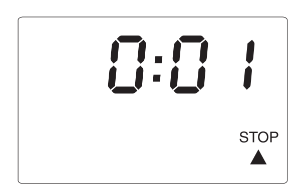
Modification du mode de fonctionnement

- Appuyez sur la touche Marche/Arrêt ▲.
- Attendez que la phase de refroidissement soit terminée.
- Sélectionnez le mode souhaité et procédez comme décrit précédemment.

Une fois le temps de cuisson écoulé

La cuisson s'achève par une phase de refroidissement.

" Stop " apparaît dans l'afficheur de temps. Le symbole ⇥ et " Start " s'éteignent et les deux points arrêtent de clignoter.



Une barre de défilement apparaît dans l'afficheur de mode de fonctionnement/température pendant la phase de refroidissement.

La phase de refroidissement s'achève après environ une minute. Si la quantité d'aliments est importante, cette phase peut être plus longue.



- Attendez que plusieurs signaux sonores retentissent, que trois zéros s'affichent et que le symbole ⇥ clignote dans l'afficheur de temps.
- Sortez la tablette extractible.
- Ouvrez la porte.
- Éteignez l'appareil.

Le four vapeur procède ensuite à la vidange. Trois tirets **- - -** s'allument dans l'afficheur de mode de fonctionnement/température. Ensuite, " °C " s'affiche jusqu'à ce que la température dans l'enceinte de cuisson soit descendue en dessous de 45 °C. Notez que le four ne s'arrête effectivement que lorsque " °C " disparaît de l'afficheur.

> Malgré la phase de refroidissement, l'enceinte et la porte peuvent encore être chaudes. Portez des maniques pour retirer les plats.
>
> Faites attention à ce que las plats ne débordent pas lorsque vous les sortez du four.

Après l'utilisation

- Dès que " °C " n'apparaît plus dans l'afficheur de mode de fonctionnement/température, rincez l'enceinte du four avec de l'eau additionnée de produit vaisselle ou de vinaigre. Séchez-la ensuite avec un chiffon.
- Laissez la porte de l'appareil ouverte tant que l'enceinte de cuisson est encore humide.
- Fermez le robinet d'arrivée d'eau pour éviter tout dégât des eaux.
- Repoussez la tablette extractible.

Récipients de cuisson

L'appareil est livré avec des récipients de cuisson en inox.
Il est possible de commander des récipients de cuisson de différentes tailles en complément, perforés ou non (voir chapitre " Accessoires en option ").
Vous pouvez ainsi adapter les récipients de cuisson aux aliments à cuire.

Veuillez respecter les consignes suivantes dans le choix de votre vaisselle de cuisson :

- Utilisez des récipients de cuisson perforés pour tous les aliments qui le permettent, par exemple pour les légumes. La vapeur atteint alors les aliments de toutes parts, et leur garantit une cuisson uniforme.
- Les aliments avec un diamètre supérieur par morceau, par exemple des pommes de terre entières, ne sont pas tout à fait collés les uns aux autres. C'est pourquoi, il y a formation de creux dans lesquels la vapeur peut pénétrer. La durée de cuisson reste donc la même, quel que soit le degré de remplissage du récipient. Vous pouvez aussi utiliser de plus grands récipients pour ces aliments.
- Les plats à consistance compacte (comme les soufflés) ou les aliments avec petit diamètre par morceau (par exemple les pois ou les asperges) ne forment (presque) pas de creux, ce qui empêche la vapeur de pénétrer. La durée de cuisson augmente donc proportionnellement au degré de remplissage. Choisissez dans ces cas-là des récipients de cuisson plats, et ne les remplissez que sur une hauteur d'environ 3 à 5 cm. Répartissez les plus grandes quantités d'aliments dans plusieurs récipients plats, afin de ne pas dépasser la hauteur de remplissage recommandée. Les durées de cuisson mentionnées ne sont valables que dans ces conditions. Si vous remplissez davantage vos récipients, vous devez allonger la durée de cuisson.

Il est également possible d'utiliser sa propre vaisselle - appropriée. Respectez alors aussi les consignes suivantes:

- Vos plats doivent pouvoir supporter une température allant jusqu'à 120 °C.
- La vaisselle présentant des parois épaisses n'est pas appropriée, car celles-ci entraîneraient une prolongation sensible du temps de cuisson indiqué.
- Placez le récipient sur la plaque.
- Votre plat ne doit pas toucher l'enceinte afin que la vapeur puisse parvenir de tous côtés aux aliments.

Cuisson sans pression

Aliments	Programme	Température en °C	Temps de cuisson en minutes
Légumes			
Chou-fleur, fleurettes	Cuisson sous pression	120	3-5
Haricots verts	"	120	3-5
Chou vert, coupé	"	120	10-17
Carottes, coupées	"	120	3-4
Pommes de terre, pelées, coupées en quatre	"	120	6-8
Chou-rave, coupé	"	120	3-5
Pommes de terre en robe des champs	"	120	12-14
Poireaux, coupés	"	120	2-3
Choux de Bruxelles	"	120	6-8
Chou rouge, coupé	"	120	4-6
Brocoli, fleurettes	Cuisson sans pression	100	4-6
Pois	"	100	3-5
Asperges blanches, 2 cm de diamètre	"	100	10-14
Viande et charcuterie			
Côtes fumées, en tranches	Cuisson sous pression	120	3-4
Goulasch de bœuf, préalablement saisi	"	120	20-25
Saucisses de Francfort	Cuisson sans pression	90*	2-4
Blancs de poulet	"	100	6-8
Émincé de veau, préalablement saisi	"	100	3-4
Paupiettes de dinde, préalablement saisies	"	100	12-15
Boudin blanc	"	90*	5-7

* Cette température ne correspond pas à la température proposée.

Aliments	Programme	Température en °C	Temps de cuisson en minutes
Poisson et crustacés			
Truite, entière	Cuisson sans pression	100	10-12
Cabillaud, en morceaux	"	100	4-8
Saumon, filet	"	100	4-6
Sébaste	"	100	4-8
Moules	"	90*	10-12
Légumes secs			
Haricots secs, prétrempés	Cuisson sous pression	120	10-15
Pois, prétrempés	"	120	10-15
Lentilles brunes	"	120	8-10
Pâtes et riz			
Céréales, complètes	Cuisson sous pression	120	8-15
Céréales, concassées	"	120	5
Riz	Cuisson sans pression	100	20-25
Œufs			
Œufs mollets	Cuisson sans pression	100	3-4
Œufs moyennement cuits	"	100	5-6
Œufs durs	"	100	8-10
Fruits			
Pommes, poires, quartiers	Cuisson sans pression	100	3-5
Prunes	"	100	2-4
Rhubarbe	"	100	2-4
Griottes	"	100	2-4
Desserts			
Pâte à base de levure	Cuisson sans pression	100	12-15
Gâteau de semoule	"	100	10-12
Soufflé, portions	"	90*	15-20

* Cette température ne correspond pas à la température proposée.

Recommandations

Nous conseillons :

- le mode de cuisson à la vapeur haute pression 120 °C pour cuire rapidement les aliments non sensibles à la pression ;
- le mode de cuisson à la vapeur 100 °C pour cuire délicatement les aliments sensibles à la pression.

Conseils pour la cuisson à la vapeur

- Vous pouvez choisir le niveau d'enfournement et même cuire simultanément sur plusieurs niveaux. Le temps de cuisson reste inchangé.
- Lors de la cuisson de produits surgelés, par exemple des légumes, veillez à ce que les morceaux de grande taille ne collent pas entre eux. Il vaut mieux les réduire en petits morceaux. Le temps de cuisson correspond à peu près à celui des légumes frais.
- Les légumes congelés et frais avec le même temps de cuisson peuvent être cuits ensemble.
- Le poisson surgelé doit être un peu décongelé avant d'être cuit à la vapeur. Nous vous conseillons le mode de cuisson " décongeler " (voir chapitre correspondant).
- La cuisson à la vapeur permet aux aliments de mieux conserver leur saveur que la cuisson traditionnelle. C'est pourquoi il est préférable d'assaisonner les plats après la cuisson.
- En cas de cuisson avec du liquide, ne remplissez les récipients que jusqu'au $^{3}/_{4}$.
- Avant de cuire les fruits secs et les céréales, trempez-les dans l'eau froide.
  Ces produits gonflent pendant la cuisson. Il faut donc les cuire dans un liquide. Pour les fruits secs et les céréales (trempés), le rapport aliment-eau doit être 1:1.
- Le riz gonfle pendant la cuisson. Il faut donc le cuire dans un liquide. Le taux d'absorption de liquide, et donc le rapport riz / liquide varie en fonction de la forme et du traitement préalable. Pour le riz étuvé, le riz basmati et le riz sauvage, le rapport aliment / liquide doit être de 1:1, contre 1:1,5 pour le riz complet et 1:2 pour le risotto.
- Les pâtes sèches doivent être bien recouvertes d'eau. Il convient de diminuer d'environ $^{1}/_{3}$ le temps de cuisson prévu par le fabricant, car les pâtes gonflent déjà pendant le chauffage du four.
- Le liquide de cuisson est certes absorbé par certains aliments (par exemple le riz), mais il est en général entièrement conservé (par exemple lors de la cuisson de potées). Une fois la cuisson à la vapeur terminée, vous pouvez donc lier, alléger ou battre l'aliment avec de la crème fraîche.

- Vous pouvez lier des sauces dans votre four à vapeur. Pour ce faire, ajoutez un beurre manié (40 g de farine et 40 g de beurre pour 0,5 l de liquide).

- Graissez des récipients de cuisson perforés si vous voulez y faire cuire du poisson et des récipients non perforés pour y préparer des entremets aux œufs, par exemple un consommé royal.

- Si vous cuisez de la viande **sans ajouter de liquide**, vous obtiendrez le jus de viande pur, à partir duquel vous pourrez préparer la sauce. Mettez la viande et les autres ingrédients, par exemple des légumes, dans un plat de cuisson perforé. Glissez le plat de cuisson non perforé en dessous afin de recueillir le jus.

- Si vous cuisez la viande **en ajoutant du liquide**, veuillez respecter la quantité de liquide indiquée dans la recette, surtout si vous cuisez avec le mode de cuisson à la vapeur haute pression . En cas d'excès, le liquide peut mousser et déborder. Si besoin est, rajoutez du liquide, par exemple du bouillon, mais uniquement après la cuisson.

- Le mode de cuisson à la vapeur haute pression permet de réduire environ de moitié le temps de cuisson habituel.

- Dans le mode de cuisson à la vapeur haute pression 120 °C, des turbulences se produisent dans le four quand celui-ci refroidit. Ces turbulences peuvent faire déborder des produits de leur récipient et salir ainsi le four. C'est surtout le cas pour les produits préparés dans un liquide (soupe, pot-au-feu, choux rouge, etc.) ou de consistance molle, comme la compote.
  Recouvrez ces produits à l'aide de la plaque ou du couvercle (voir chapitre " Accessoires en option ").
  Poussez le récipient avec le couvercle entre les glissières, pas au-dessus.

- Lorsque vous cuisez sur deux niveaux, pour éviter que le jus de cuisson qui s'égoutte n'altère le goût de l'autre plat, il suffit de placer le plat non perforé en haut et le plat perforé en bas.

- Vous pouvez également faire monter de la pâte à base de levure. Sélectionnez le mode de cuisson à la vapeur . Diminuez la température jusque 40 °C. Recouvrez la pâte !

Régénération

Régénération	
Plats	**Durée en minutes**
Légumes	
Chou-fleur, haricots	2
Chou-rave, carottes	2
Garnitures	
Pommes de terre (coupées en deux dans le sens de la longueur)	3-4
Pâtes, riz	2-3
Viande et volaille	
Rôti en tranches, 1,5 cm d'épaisseur	3-5
Goulasch	3-5
Escalope de poulet	3-5
Boulettes de viande	3-5
Roulades en tranches	3-5
Poisson	
Filet de poisson	2-3
Roulade de poisson, coupée en deux	2-3
Assiettes garnies	
Poulet accompagné de riz	3-5
Rôti de porc, pommes de terre et légumes	3-4
Spaghetti à la sauce tomate	2-3
Soupes/potées	
Potée	4-5
Potage aux légumes, crème de légumes, bouillon	2-3

Le mode de régénération permet de réchauffer de façon optimale des plats déjà cuits. Les plats sont également chauffés. Il se forme très peu de condensation, car il n'y a pas de refroidissement par eau dans ce programme.

Procédez de la façon suivante :

- Disposez les aliments sur une assiette plate.
- Posez l'assiette sur la plaque et introduisez-la dans le four.
- Sélectionnez le mode de régénération .
- Réglez la durée (voir tableau).
- Appuyez sur la touche Marche/Arrêt.

Décongélation

DÉCONGÉLATION				
Aliments à décongeler	**Poids en g**	**Température en °C**	**Temps de décongélation en minutes**	**Temps de repos en minutes**
Viande				
Goulasch	500	60	30-40	10-15
Viande hachée	250	50*	15-20	10-15
Escalope, côtelette, saucisse	800	60	25-35	15-20
Volaille				
Poulet	1000	60	40	15-20
Cuisse de poulet	150	60	20-25	10-15
Escalope de poulet	500	60	25-30	10-15
Poisson, fruits de mer				
Filets de poisson	400	60	15	10-15
Crabes	300	60	4-6	5
Légumes				
Congelés en bloc	300	60	20-25	10-15
Congelés en petites portions	350	60	15	8-10
Fruits				
Compote de pommes	250	60	20-25	10-15
Baies	300	60	8-10	10-12
Produits laitiers				
Fromage	100	60	15	10-15
Crème	250	60	20-25	10-15
Pâtisserie				
Pâte feuilletée	-	60	10-12	10-15
Pâte levée	-	60	10-12	10-15
Cuisson sans pression				
Pain	250	100	10-15	10-15
Petits pains	-	100	6-7	1-2

* Cette température ne correspond pas à la température proposée.

Vous pouvez utiliser votre appareil pour décongeler des surgelés. Le temps de décongélation est alors bien plus court qu'à l'air libre.

- Mettez l'aliment à décongeler dans l'appareil.
- Sélectionnez le mode de décongélation ❄.
- Modifiez la température proposée si vous le souhaitez (voir tableau).
- Réglez la durée (voir tableau).
- Appuyez sur la touche Marche/Arrêt.

Conseils pour la décongélation

- Pour décongeler des aliments qui s'égouttent (volaille, par exemple), mettez-les dans un plat de cuisson perforé et glissez un plat de cuisson non perforé en dessous. Ainsi, les surgelés ne baignent pas dans l'eau de décongélation. Éliminez l'eau de décongélation des volailles et ne la réutilisez en aucun cas !
  Risque de salmonellose !
- Les aliments qui ne s'égouttent pas peuvent être déposés sans emballage dans un récipient perforé.
- Le poisson ne doit pas être entièrement décongelé pour cuire à la vapeur. Il suffit que sa surface soit suffisamment tendre pour retenir les épices. Selon l'épaisseur, deux à trois minutes sont suffisantes.
- À la moitié du temps de décongélation, retournez les aliments ou détachez les morceaux, par exemple les baies, les morceaux de viande et de poisson, et répartissez-les dans le plat.
- Après avoir sorti les aliments de l'appareil, laissez-les reposer encore quelques instants à température ambiante. Ce temps de repos (voir tableau) est nécessaire pour que les aliments soient décongelés jusqu'au centre.
- Ne recongelez jamais des aliments décongelés.
- Faites décongeler les plats préparés en respectant les indications de l'emballage.
- Décongelez les pâtisseries dans le sac congélation fermé.

Cuisson d'un repas

Utiliser votre appareil pour y faire cuire plusieurs aliments (par exemple un repas complet) en une seule fois permet d'économiser de l'énergie et s'avère particulièrement pratique.

Les aliments nécessitant en général des temps de cuisson différents, vous devez les introduire à différents moments dans l'appareil. Selon les essais effectués dans notre cuisine test, nous vous recommandons de procéder de la façon suivante, par exemple :

Ragoût d'agneau à la suédoise sauce à l'aneth	8 minutes
Pommes de terre	8 minutes
Carottes	4 minutes

Procédez de la façon suivante :

- Insérez d'abord les aliments qui requièrent le temps de cuisson le plus long (ragoût d'agneau et pommes de terre).
- Sélectionnez le mode de cuisson sous pression 120 °C.
- Réglez la différence de temps, c'est-à-dire le temps nécessaire avant d'enfourner le plat suivant (quatre minutes dans ce cas-ci).
- Appuyez sur la touche Marche/Arrêt.
- Lorsque le temps réglé est écoulé et que la phase de refroidissement est achevée, enfournez les aliments restants (carottes) dans le four.
- Réglez le temps de cuisson du deuxième plat (quatre minutes).
- Appuyez sur la touche Marche/Arrêt.

Une fois le temps de cuisson écoulé, vous pouvez sortir tous les plats en même temps.

Blanchiment

Votre appareil vous permet de faire blanchir les fruits et les légumes qui doivent être congelés.

- Placez les légumes/fruits dans un plat perforé et mettez-le dans le four.
- Sélectionnez le mode de cuisson sans pression 100 °C.
- Réglez un temps de cuisson d'une à deux minutes.
- Appuyez sur la touche Marche/Arrêt.
- Une fois les fruits et les légumes blanchis, plongez-les dans de l'eau glacée pour les faire refroidir rapidement. Laissez-les égoutter.

Vous pouvez à présent congeler les fruits et légumes.

Stérilisation

> Pour la stérilisation, ne réglez jamais une température de cuisson supérieure à 95 °C (ou 90 °C si le four est installé à une altitude supérieure à 1 000 m au-dessus du niveau de la mer), car les bocaux exploseraient. Vous risqueriez de vous blesser !

Pour stériliser, sélectionnez le mode de cuisson sans pression .

Cuisson sans pression		
Aliments à stériliser	**Température en °C**	**Durée en minutes****
Fruits		
Pommes	90*	50
Compote de pommes	90*	65
Groseilles	80*	50
Groseilles à maquereau	80*	55
Fruits à noyau	85*	55
Légumes		
Haricots	95*	120
Cornichons	90*	55

* Cette température ne correspond pas à la température proposée.

** Les durées indiquées se réfèrent à des bocaux d'une capacité d'un litre. Pour des bocaux d'une capacité d'un demi-litre, la durée diminue de 15 minutes, pour des bocaux d'un quart de litre, de 20 minutes.

Procédez de la façon suivante :

- Déposez les bocaux préparés (de même taille) sur un plat perforé de telle sorte qu'ils ne se touchent pas.



- Sélectionnez le mode de cuisson sans pression .
- Réduisez la température proposée (voir tableau).
- Réglez la durée (voir tableau).
- Appuyez sur la touche Marche/Arrêt.
- Utilisez la chaleur résiduelle et ne sortez les bocaux de l'enceinte de cuisson que 30 minutes après avoir éteint l'appareil.
- Laissez ensuite refroidir les bocaux recouverts d'un linge pendant environ 24 heures.

Extraction de jus

Vous pouvez extraire le jus des fruits et légumes à l'aide du mode de cuisson sans pression sous pression . Il est préférable d'utiliser des fruits mûrs, car ils donnent plus de jus et plus de saveur.

Cuisson sous pression	
Aliment	**Durée en minutes**
Fruits fragiles, par exemple les baies	20-35
Fruits moyennement durs, par exemple les pommes, les poires	30-45
Fruits durs, par exemple les coings	40-50

Procédez de la façon suivante :

- Placez les aliments dont vous voulez extraire le jus dans un plat perforé et mettez-le dans le four.
- Placez un plat non perforé en dessous pour recueillir le jus.
- Sélectionnez le mode de cuisson sous pression 120 °C.
- Réglez la durée (voir tableau).
- Appuyez sur la touche Marche/Arrêt.

Conseils pour extraire le jus

- Triez et lavez les fruits ou légumes dont vous voulez extraire le jus. Découpez les parties abîmées.
- N'enlevez pas les pépins.
- Retirez les rafles des raisins et les queues des griottes, car elles contiennent des substances amères. Vous pouvez laisser les branches des autres baies.
- Découpez les gros fruits, comme les pommes, en dés d'environ 2 cm. Plus le fruit ou le légume est dur, plus les dés doivent être petits.
- Pour améliorer le goût, mélangez des fruits doux avec des fruits âpres, par exemple des pommes et des baies de sureau.
- Le sucre augmente la quantité de jus et améliore l'arôme si vous le saupoudrez directement sur le fruit et que vous le laissez pénétrer quelques heures. Il est conseillé d'ajouter entre 100 et 150 g de sucre pour 1 kg de fruits sucrés, et entre 150 et 200 g pour 1 kg de fruits âpres.
- Le goût des jus de légumes peut être relevé avec des fines herbes.
- Si vous souhaitez garder le jus ainsi obtenu, versez-le lorsqu'il est chaud dans des bouteilles propres et fermez-les immédiatement.

Stérilisation des couverts

Au terme du programme, les couverts et les biberons stérilisés dans l'appareil ne contiennent plus de microbes. Contrôlez toutefois au préalable les indications du fabricant pour vous assurer que toutes les pièces résistent à la vapeur et à des températures pouvant atteindre 100 °C.

- Démontez les biberons. Déposez tous les éléments dans un récipient perforé, afin qu'ils n'entrent pas mutuellement en contact. Recouvrez le récipient avec la plaque ou le couvercle.
- Réglez le mode de cuisson à la vapeur ♨ sur 100 °C.
- Réglez une durée de 15 minutes et confirmez.

N'assemblez à nouveau les biberons que lorsqu'ils sont parfaitement secs. Vous éviterez ainsi une nouvelle formation de germes.

Préparation des yaourts

- Mélangez 100 g de yaourt (avec cultures vivantes) et 1l de lait. Il faut veiller à ce que le lait et le yaourt aient la même teneur en matières grasses. Vous pouvez utiliser du lait pasteurisé ou du lait frais. Cela dit, le lait frais doit d'abord être chauffé à 90 °C (ne pas le faire bouillir). Il faut ensuite le laisser refroidir pour que le yaourt préparé avec ce lait durcisse. Le lait frais donne un yaourt plus ferme que le lait pasteurisé.
- Versez le mélange dans 6 ou 7 bocaux à yaourt. Fermez les bocaux.
- Déposez tous les bocaux dans un récipient perforé, afin qu'ils ne bougent pas.
- Sélectionnez le programme Cuisson à la vapeur ♨ et réduisez la température proposée à 40 °C.
- Réglez une durée de cinq heures.

Laissez le yaourt refroidir et conservez-le ensuite au réfrigérateur.

Le yaourt n'atteindra sa fermeté maximale que lorsqu'il aura bien refroidi.

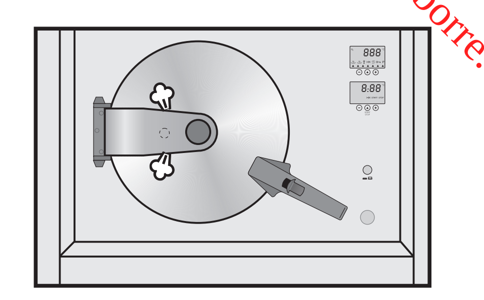
En temps normal, l'appareil régule la pression et la température automatiquement. Pour éviter tout problème, votre appareil est équipé de deux dispositifs de sécurité qui se déclenchent en cas de pression trop importante (soupape de sûreté et sécurité contre la surpression) ainsi que d'un dispositif de sécurité qui se déclenche en cas de température trop élevée (protection contre la surchauffe).

La soupape de sûreté et le dispositif de sécurité contre la surpression doivent être remplacés au bout d'un à deux ans.

Toute modification des dispositifs de sécurité est interdite.

Soupape de sûreté/dispositif de sécurité contre la surpression

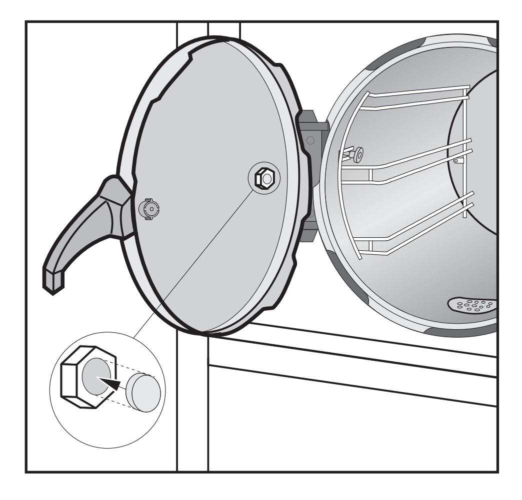
La soupape de sûreté et le dispositif de sécurité contre la surpression peuvent se déclencher séparément, simultanément et alternativement.



Leur déclenchement libère de la vapeur au-dessus et en dessous de la ferrure de la porte.

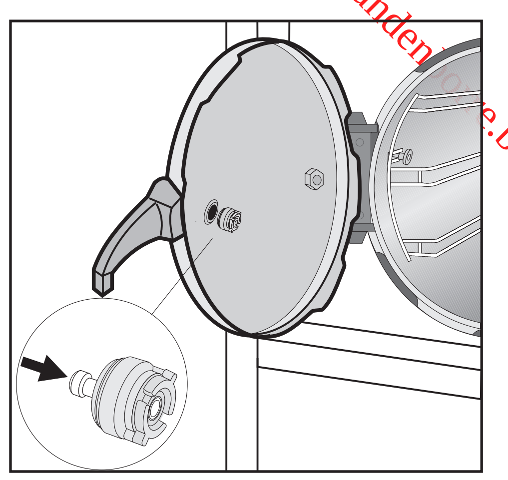
- Appuyez sur la touche Marche/Arrêt.
- Attendez que la phase de refroidissement soit terminée (voir chapitre " Interruption du programme").
- Sortez la tablette extractible.
- Ouvrez la porte.

- Vérifiez d'abord que le disque de silicone du **dispositif de sécurité contre la surpression** a été expulsé. Si tel est le cas, insérez un nouveau disque de silicone (voir chapitre " Accessoires livrés ") dans l'ouverture du dispositif de sécurité contre la surpression sur la face interne de la porte de l'appareil.



Vous pouvez maintenant faire fonctionner le four normalement.

- Si la sécurité contre la surpression ne s'est pas déclenchée, retirez la **soupape de sûreté** sur la face interne de la porte.
- Repoussez la pointe métallique de la soupape de sûreté.



- Remettez en place la soupape de sûreté. Vérifiez que le joint en caoutchouc est inséré correctement.

Vous pouvez maintenant faire fonctionner le four normalement.

Si la soupape de sûreté ou le dispositif de sécurité contre la surpression se déclenche à nouveau, contactez le service après-vente.

Protection contre la surchauffe

La protection contre la surchauffe se trouve en dessous de la touche Marche/Arrêt. Lorsque la température est trop élevée dans le générateur de vapeur, le chauffage de l'appareil s'arrête automatiquement. L'afficheur de programme/température indique F27 et la phase de refroidissement est amorcée.

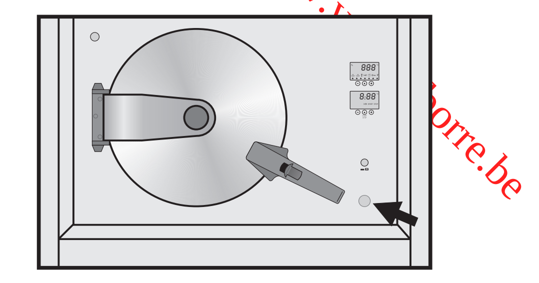
La phase de refroidissement est terminée après une minute et plusieurs signaux sonores retentissent. F27 clignote quelques instants sur l'afficheur de programme/température, puis trois tirets **- - -** apparaissent. Après quelques instants, F20 s'affiche.

Procédez de la façon suivante :

- Arrêtez l'appareil et ouvrez la porte.
- Laissez le four refroidir pendant environ 30 minutes.

F20 s'éteint dans l'afficheur.

- Ôtez le cache du dispositif de protection contre la surchauffe (voir flèche) et enfoncez le dispositif à l'aide d'un objet fin et solide, par exemple un tournevis.



- Remettez le cache en place.

Vous pouvez maintenant faire fonctionner le four normalement.

Si la protection contre la surchauffe se déclenche à nouveau, contactez le service après-vente.

Verrouillage

Ce four à vapeur est équipé d'un système de verrouillage afin qu'il soit impossible de le mettre en marche par inadvertance ou d'en modifier la programmation.

Si vous désirez utiliser le système de verrouillage, vous devez changer le réglage correspondant (voir chapitre " Programmation ").

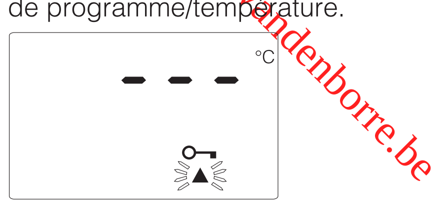
Si le système de verrouillage est activé **lorsque l'appareil est sous tension**, le four peut être mis en marche et arrêté, mais il ne peut pas fonctionner.

Si le système de verrouillage est activé **pendant le fonctionnement**, le fonctionnement de l'appareil est soumis aux **conditions d'utilisation** suivantes :

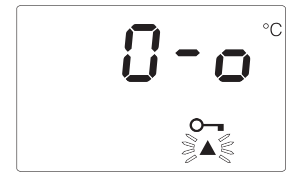
- La température proposée peut être réduite, mais pas augmentée.
- La durée réglée peut uniquement être réduite.
- Le four peut être arrêté et remis en marche, mais il est impossible de sélectionner un programme.

Comment activer le verrouillage :

- Appuyez sur la touche de Programme ▲ plusieurs fois jusqu'à ce que trois tirets et le symbole de verrouillage O┓ apparaissent dans l'afficheur de programme/température.



- Appuyez sur la touche de température **+**.



Si vous essayez d'effectuer un réglage, " 0-o " apparaît dans l'afficheur de programme/température pour signaler que le verrouillage est activé.

Comment désactiver le verrouillage :

- Appuyez sur la touche de programme ▲ plusieurs fois jusqu'à ce que 0-o et le symbole O┓ apparaissent.
- Appuyez sur la touche de température **-**.

Le verrouillage est désactivé.

Nettoyage et entretien

⚠ N'utilisez en aucun cas un système de nettoyage à la vapeur pour nettoyer l'appareil.
La vapeur peut humidifier les pièces sous tension et provoquer un court-circuit.

Nettoyez et séchez l'ensemble de l'appareil après chaque utilisation. Pour ce faire, laissez-le d'abord refroidir.

Ne refermez la porte de l'appareil qu'une fois que ce dernier est entièrement sec.

Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une période prolongée, nettoyez-le à fond pour éviter l'apparition d'odeurs désagréables, etc. Laissez la porte de l'appareil ouverte.

Pour nettoyer votre appareil, n'employez jamais de détergent industriel. Utilisez uniquement des produits ménagers.

N'utilisez en aucun cas des détergents contenant des hydrocarbures aliphatiques. Vous risqueriez d'endommager les joints.

Façade de l'appareil

Dans la mesure du possible, ne tardez pas à enlever les salissures sur la façade de l'appareil.
Si elles restent trop longtemps sans être nettoyées, il est possible que vous n'arriviez plus à les faire partir et que les surfaces se décolorent ou se modifient.

Utilisez une éponge propre et de l'eau chaude additionnée de produit de vaisselle pour nettoyer la façade. Séchez ensuite les éléments nettoyés à l'aide d'un chiffon doux.
Pour le nettoyage, vous pouvez aussi utiliser un chiffon en microfibres propre et humide, sans détergent.

Les surfaces de l'appareil se raient facilement. Les rayures peuvent même provoquer la cassure des surfaces en verre.

Elles peuvent se décolorer ou se modifier si elles entrent en contact avec des produits de nettoyage inadéquats.

Pour éviter d'endommager les surfaces en nettoyant l'appareil, n'utilisez pas :

- de détergents à base de soude, d'ammoniac, d'acide ou de chlore ;
- de détergents détartrants ;
- de détergents abrasifs, comme la poudre, la crème à récurer ou les pierres de nettoyage ;
- de détergents contenant des solvants ;
- de détergents pour acier inoxydable (inox) ;
- de produits de nettoyage pour lave-vaisselles ;
- de sprays nettoyants pour four ;
- de produits nettoyants pour verre ;
- d'éponges ou de brosses abrasives dures, par exemple, les éponges à récurer pour casseroles ;
- de gommes anti-salissures ;
- de grattoirs métalliques !

Récipients de cuisson et filtre de fond

Rincez et séchez les récipients de cuisson et le filtre de fond après chaque utilisation. Toutes ces pièces peuvent aller au lave-vaisselle.

Vous pouvez enlever facilement les décolorations bleutées des récipients de cuisson, ainsi que les décolorations et les dépôts de calcaire sur le filtre de fond à l'aide du nettoyant Miele pour vitrocéramique et inox (voir chapitre " Accessoires en option "). Rincez ensuite le récipient de cuisson et le filtre de fond à l'eau claire, jusqu'à disparition complète de toutes les traces de détergent.

Vous pouvez également enlever les décolorations et les dépôts de calcaire avec un peu de vinaigre. Ensuite, rincez les récipients de cuisson et le filtre de fond à l'eau claire.

Joint de porte / Soupape de sûreté

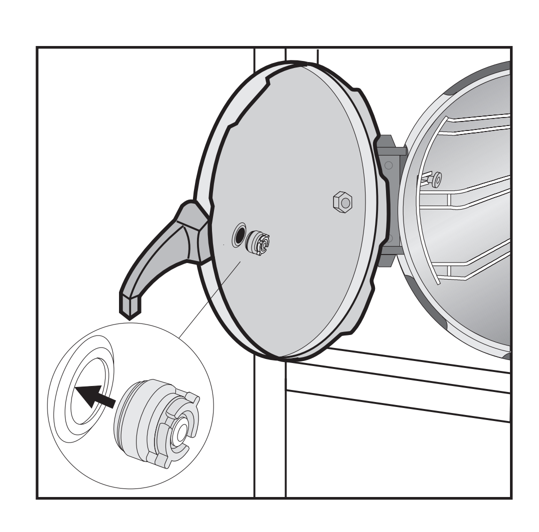
Remplacez le joint de porte et la soupape de sûreté tous les un à deux ans, en fonction de la fréquence d'utilisation de l'appareil. Le joint et la soupape de sûreté sont proposés dans les accessoires en option (voir chapitre " Accessoires en option ").

Joint de porte

Nettoyez le joint de la porte après chaque utilisation. Ne le lavez en aucun cas au lave-vaisselle, mais à la main, avec une éponge, un peu de produit vaisselle et de l'eau chaude. Séchez-le ensuite avec un chiffon doux.

Soupape de sûreté

- Ouvrez la porte.
- Retirez la soupape de sûreté usagée située sur la face intérieure de la porte.
- Mettez la nouvelle soupape de sûreté en place. Vérifiez que le joint en caoutchouc est inséré correctement.



Enceinte de cuisson et tablette extractible

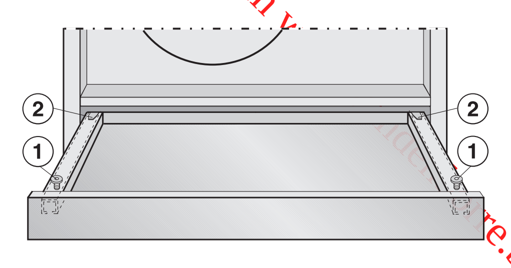
Lavez et séchez l'enceinte du four, l'intérieur de la porte et la tablette extractible après chaque utilisation. Pour ce faire, laissez d'abord refroidir l'appareil.

La plupart des salissures peuvent être facilement enlevées à l'aide d'une éponge imbibée d'eau chaude et de produit vaisselle.

Lorsque l'eau contient beaucoup de calcaire, des dépôts peuvent se former sur les parois de l'enceinte de cuisson et sur la tablette extractible.
Si l'eau contient beaucoup de sels minéraux, il est possible qu'elle décolore les parois de l'enceinte de cuisson au fil du temps.
Ces dépôts de calcaire peuvent être enlevés facilement à l'aide du nettoyant Miele pour vitrocéramique et inox (voir chapitre " Accessoires en option ").
Après application du nettoyant, essuyez l'enceinte de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et mettez l'appareil sous tension pendant cinq minutes en mode de cuisson à la vapeur ♨ 100 °C.
Rincez la tablette extractible à l'eau claire, puis essuyez-la.

Vous pouvez éliminer les dépôts de calcaire à l'aide de vinaigre et les décolorations à l'aide d'un produit de détartrage à base d'acide citrique. Rincez les surfaces à l'eau claire et essuyez-les.

Si nécessaire, vous pouvez sortir complètement la tablette extractible.



Retrait de la tablette extractible

- Tirez la tablette extractible le plus loin possible.
- Dévissez les deux écrous moletés ①.
- Enlevez la tablette extractible des glissières, nettoyez-la et séchez-la.

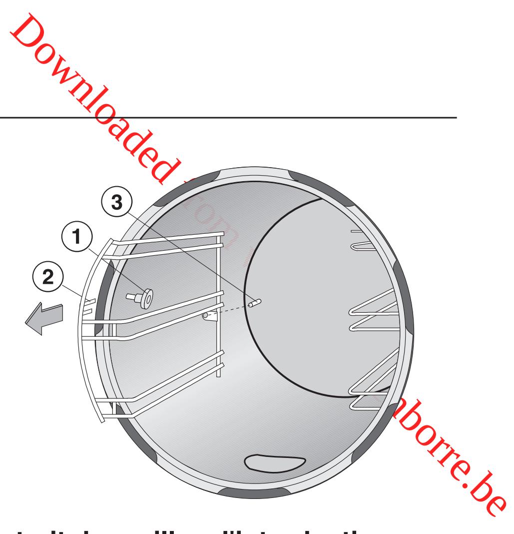
Remise en place de la tablette extractible

- Tirez les deux glissières de la tablette extractible complètement vers l'avant.
- Poussez la tablette extractible sous les deux supports ② à l'arrière le long des glissières.
- Posez la tablette extractible à l'avant sur les deux vis des glissières.
- Revissez les écrous moletés.

Grilles d'introduction

Les grilles d'introduction peuvent être nettoyées à la main ou au lave-vaisselle.

Les décolorations et les dépôts de calcaire peuvent être enlevés facilement à l'aide du nettoyant Miele pour vitrocéramique et inox (voir chapitre " Accessoires en option "). Rincez ensuite les grilles d'introduction à l'eau claire, jusqu'à disparition complète de toutes les traces de détergent.



Retrait des grilles d'introduction

- Desserrez les vis de fixation ① de sorte que vous puissiez retirez les grilles vers l'avant.
  Vous ne pouvez pas enlever complètement les vis !

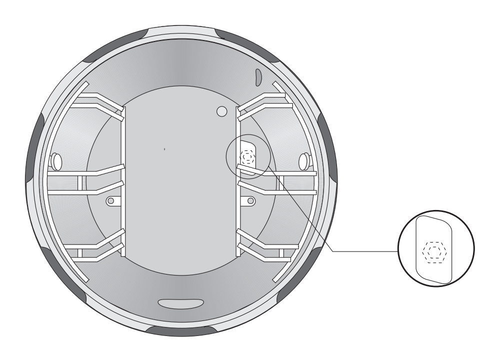
Mise en place des grilles d'introduction

- Posez les grilles d'introduction avec le guide ② (à l'avant au centre) sur les vis de fixation desserrées.
- Accrochez les anneaux des grilles (à l'arrière au centre) sur les chevilles ③ dans le fond de l'enceinte du four.
- Resserrez les vis.

Buse

Pendant la phase de refroidissement, de l'eau est pulvérisée dans l'enceinte du four par la buse située derrière la plaque de protection de la grille d'introduction droite. Cette buse peut s'encrasser et s'entartrer après une utilisation prolongée.

La buse doit impérativement être détartrée dès que le message d'erreur F13 s'affiche.



- Attendez que plusieurs signaux sonores retentissent. Ouvrez la porte et enlevez les aliments.

> Faites attention lorsque vous ouvrez la porte, car de la vapeur brûlante s'échappe en abondance et les aliments sont très chauds !

- Laissez refroidir le four en maintenant la porte ouverte.
- Enlevez les grilles d'introduction (voir chapitre " Grilles d'introduction ").
- Retirez la buse.
- Détartrez la buse à l'aide de l'agent détartrant Miele ou d'un détartrant en vente dans le commerce.

Après le détartrage, rincez la buse sous l'eau courante.
Avant de remettre la buse en place, vous devez encore rincer grossièrement les conduites d'eau de l'appareil.

- À cet effet, fermez la porte du four, mettez l'appareil en marche et sélectionnez le mode de cuisson à la vapeur ♨.
- Réglez une durée d'une minute et appuyez sur la touche Marche/Arrêt.
- Attendez que la phase de refroidissement soit terminée (voir chapitre " Une fois le temps de cuisson écoulé ").
- Ouvrez la porte, remettez la buse en place et reposez les grilles d'introduction.

Vous pouvez maintenant faire fonctionner le four normalement.

Si le message d'erreur F13 réapparaît, alors que vous avez détartré la buse, contactez le service après-vente.

Détartrage

⚠ Pour le détartrage, utilisez exclusivement l'agent détartrant Miele (voir chapitre " Accessoires fournis ") afin de ne pas endommager l'appareil.

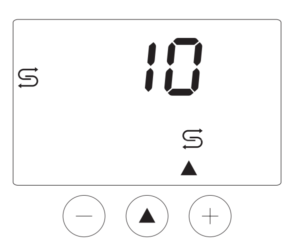
Ne procédez au détartrage de l'appareil que lorsque celui-ci est refroidi. Sinon, des vapeurs corrosives pourraient se former.

L'agent détartrant est corrosif. Évitez tout contact du produit avec la peau et évitez d'en respirer les émanations.
En cas de contact avec le produit, rincez tout de suite abondamment à l'eau claire et contactez un médecin en cas d'irritation.

Refermez toujours hermétiquement le flacon de l'agent détartrant. Conservez l'agent détartrant hors de portée des enfants !

Veillez à éviter toute infiltration de l'agent détartrant sur les surfaces métalliques. Sinon, des taches risqueraient d'apparaître. Le cas échéant, enlevez immédiatement l'agent détartrant.

Après un certain nombre d'heures de fonctionnement, l'appareil vous signale qu'il est temps de le détartrer. Lors de la mise en marche, le symbole ⇆ apparaît à gauche dans l'afficheur de mode de fonctionnement /température, ainsi que le mode de détartrage ⇆ et le chiffre 10.

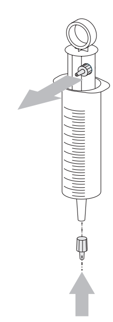


Ce chiffre indique qu'il vous reste dix cuissons avant que l'appareil ne se bloque. Si vous ne détartrez pas immédiatement l'appareil, un 9 s'affichera à la prochaine mise en marche, et ainsi de suite.

L'appareil finira par se bloquer et vous serez dans l'obligation de le détartrer. Nous vous recommandons de détartrer l'appareil avant qu'il ne se bloque.

Le processus de détartrage ne peut être interrompu qu'en arrêtant l'appareil. Si l'appareil est remis en marche après l'interruption du détartrage, un processus de rinçage sera automatiquement déclenché (voir chapitre " Que faire si... ? ").

- Attendez que l'appareil soit refroidi.
- Retirez l'élément pointu attaché au piston de la seringue fournie et placez-le sur l'injecteur de la seringue.



- Mettez l'appareil vide en marche avec la porte fermée.

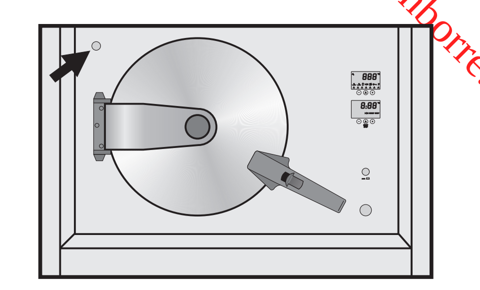
L'afficheur de mode de fonctionnement / température indique le mode de détartrage ⇋, un chiffre et à gauche le symbole ⇋

- Appuyez sur la touche Marche/Arrêt.

L'afficheur de mode de fonctionnement / température indique E00, à gauche le symbole ⇋ et le mode de détartrage ⇋.

Le four procède à l'évacuation. Une fois l'évacuation terminée, E01 apparaît dans l'afficheur de mode de fonctionnement / température.

- Remplissez la seringue avec de l'eau. Introduisez la pointe de la seringue dans l'orifice de remplissage situé dans la partie supérieure gauche de la façade de l'appareil et injectez une dose d'eau, lentement et uniformément. Ce faisant, veillez à tenir la seringue bien droite.



- Versez 300 ml d'agent détartrant dans un récipient résistant à l'acide, en verre ou en porcelaine par exemple.
- Remplissez la seringue d'agent détartrant et injectez une fois la quantité de la seringue dans l'orifice de remplissage.
- Remplissez la seringue d'eau et injectez deux fois la quantité de la seringue dans l'orifice de remplissage.

Un signal retentit et E02 apparaît dans l'afficheur de mode de fonctionnement / température. L'appareil se prépare pour le processus de détartrage.

> Si aucun signal ne retentit, arrêtez immédiatement le remplissage d'eau.
> Patientez cinq minutes. Si le signal ne retentit toujours pas, éteignez l'appareil, puis rallumez-le (voir chapitre " Que faire si... ? ").

Lorsque la phase de préparation est terminée, un signal retentit et E03 s'affiche.

- Remplissez la seringue d'agent détartrant et injectez deux fois la quantité de la seringue dans l'orifice de remplissage.
- Remplissez la seringue d'eau et injectez deux fois la quantité de la seringue dans l'orifice de remplissage.

Un signal sonore retentit et E04 apparaît dans l'afficheur de mode de fonctionnement / température. L'afficheur de temps indique la durée de détartrage de 30 minutes. Cette durée ne peut pas être modifiée.

Le processus de détartrage commence. À la fin du détartrage, un signal sonore et les messages E05 à E07 indiquent les processus d'évacuation et de rinçage.

Lorsque le processus de détartrage est terminé, un signal retentit et E08 apparaît dans l'afficheur de mode de fonctionnement / température. Trois zéros apparaissent dans l'afficheur de temps et le symbole ⇥ clignote.

Après le détartrage :

- Sortez la tablette extractible.
- Ouvrez la porte.
- Éteignez l'appareil.
- Nettoyez l'enceinte du four avec de l'eau additionnée de produit vaisselle ou de vinaigre, puis séchez-la avec un chiffon.
- Séchez l'orifice de remplissage d'agent détartrant afin d'éviter toute incrustation ; ensuite, remettez le couvercle en place.
- Laissez la porte de l'appareil ouverte tant que l'enceinte de cuisson est encore humide.
- Fermez le robinet d'arrivée d'eau pour éviter tout dégât des eaux éventuel.
- Faites glisser la tablette extractible vers l'intérieur.

S'il reste de l'agent détartrant dans le récipient, reversez-le dans le flacon. Lorsqu'il reste du produit, le plus simple est de l'aspirer avec la seringue pour l'injecter dans le flacon.

Nettoyez en profondeur le récipient que vous avez utilisé.

Programme*		État**		Réglage
P 1	Intensité du signal sonore	S	00	très faible
		S	01	faible
		S	02	moyenne
		S	**03**	forte
P 2	Durée du signal sonore de fin de programme	S	00	un seul signal
		S	**01**	intervalle court
		S	02	intervalle long (cinq minutes)
P 3	Verrouillage	**S**	**00**	impossible
		S	01	possible
P 4	Programme affiché après la mise en marche	**S**	**00**	Cuisson sous pression
		S	01	Cuisson sans pression
		S	02	Régénération
		S	03	Décongélation
		S	04	dernier programme sélectionné
P 5	Dureté de l'eau	S	01	douce
		S	02	moyenne
		S	03	dure
		S	**04**	très dure
P 6	Lieu d'installation	**S**	**00**	en dessous de 1 000 m
		S	01	au-dessus de 1 000 m
P 7	Modification de la température	**S**	**00**	par tranche de 5°
		S	01	par tranche de 1° (notez que l'augmentation de température continue de s'afficher par tranche de 5°)
P 8	Mode de démonstration et réglage d'usine	S	00	Mode de démonstration activé
		S	**01**	Mode de démonstration désactivé
		S	09	Rétablissement des réglages d'usine

* Les programmes non disponibles ne sont pas repris.
** L'état tel que défini en usine est toujours imprimé en gras.

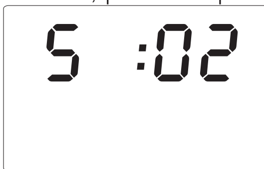
Vous pouvez modifier la programmation de votre appareil (voir tableau).

Procédez de la façon suivante :

- Réglez la programmation P à l'aide de la touche de programme ▲.



- Appuyez sur la touche de température **+** jusqu'à ce que la programmation souhaitée apparaisse dans l'afficheur de programme/température (1 pour P1, 2 pour P2, etc.).
- Appuyez sur la touche de température **+** ou **-** jusqu'à ce que l'état souhaité s'affiche, par exemple 02.



- Appuyez sur la touche de programme ▲.

Le nouveau réglage est enregistré.

Vous pouvez ensuite arrêter le four ou l'utiliser comme d'habitude.

Les réparations doivent être effectuées par un électricien et plombier professionnel ou par le service après-vente. Une réparation effectuée par une personne non habilitée comporte des risques considérables pour l'utilisateur.

Que faire si...

... après la mise en service de l'appareil, pendant le fonctionnement et après la mise hors service, un bruit (ronflement) se fait entendre.

Ce bruit n'indique pas la présence d'une anomalie de fonctionnement ou d'un défaut. Il se produit lors du pompage et de l'évacuation de l'eau.

... un signal retentit après le démarrage du four et le message " door " apparaît dans l'afficheur de temps ?

La porte de l'appareil doit être fermée complètement.

... le fusible de l'installation électrique a sauté ?

Si, après avoir remis en place le fusible ou le disjoncteur différentiel, vous ne parvenez pas à remettre l'appareil en marche, contactez le service après-vente.

... l'appareil ne chauffe pas ?

Vérifiez que le mode de démonstration n'est pas activé (voir chapitre " Programmation ").

... de l'eau s'accumule sur le couvercle ?

Cela n'indique pas la présence d'un défaut. Dans une certaine fourchette de températures, la vapeur produite pour le réglage de la pression se condense à l'intérieur du couvercle à deux parois et s'échappe par la zone de la charnière de la porte.

... l'appareil est bloqué pendant une panne de courant assez longue et que vous souhaitez enlever les aliments du four ?

Attention, le four est sous haute pression et peut être encore très chaud !

Sortez la tablette extractible. Pour évacuer la vapeur et éliminer la pression, poussez le système de déverrouillage **lentement et progressivement** vers l'avant avec le pouce de la main droite. Attention ! de la vapeur s'échappe au-dessus et en dessous de la ferrure de la porte !

Ouvrez prudemment la porte. Vous pourriez vous ébouillanter avec l'eau chaude.

... de la vapeur s'échappe soudainement de la porte ?

Vérifiez si :

– la soupape de sûreté s'est déclenchée. Pour ce faire, suivez les instructions du chapitre " Soupape de sûreté" .

– le dispositif de sécurité contre la surpression s'est déclenché. Pour ce faire, suivez les instructions du chapitre " Dispositif de sécurité contre la surpression ".

– le joint d'étanchéité de la porte est bien placé ou s'il est abîmé (fissures). Posez correctement le joint ou remplacez-le.

... après avoir mis le four en marche, le mode de détartrage ≶ et 00 apparaissent dans l'afficheur de mode de fonctionnement/température, le symbole ≶ apparaît à gauche et un signal retentit ?

– Il faut détartrer l'appareil. Pour ce faire, suivez les instructions du chapitre " Détartrage ".

... ≶ apparaît dans l'afficheur de mode de fonctionnement/température et 0:05 est indiqué dans l'afficheur de temps ?

Le processus de détartrage a été interrompu par une panne de courant ou l'arrêt du four.

Une fois remis en marche, le four effectue automatiquement un rinçage afin d'évacuer les restes de détartrant. Ce processus ne peut pas être interrompu. Attendez que plusieurs signaux sonores retentissent et que le symbole ⇥ clignote dans l'afficheur de temps. Vous pouvez soit recommencer le détartrage depuis le début, soit sélectionner un mode de fonctionnement.

... l'un des messages d'erreur suivants apparaît dans l'afficheur de mode de fonctionnement/température ?

Pour tous les messages d'erreur, respectez les règles suivantes :
L'enceinte ne peut être ouverte que lorsque
- le message d'erreur clignote en alternance avec la température réglée ;
- le symbole ⇥ clignote dans l'afficheur de temps ;
- le signal d'avertissement ne retentit plus.

Si les éléments de l'afficheur ne clignotent pas, l'anomalie n'est pas encore résolue.

F06 La sonde thermique est défectueuse.

– Arrêtez l'appareil et contactez le service après-vente.

F12 ⚲ L'eau ne coule pas dans l'appareil.

Vérifiez si :

– le robinet d'arrivée d'eau est ouvert. Ouvrez-le le cas échéant et relancez le programme.

– le tuyau d'arrivée d'eau est défectueux.

– le filtre à saletés du tuyau d'arrivée d'eau est obstrué.

Si vous ne parvenez pas à résoudre l'anomalie, arrêtez le four et appelez le plombier ou le service après-vente.

F13 La température est trop élevée dans l'enceinte du four.

Le four n'est pas suffisamment refroidi.

Vérifiez si :

– le robinet d'arrivée d'eau est complètement ouvert. Ouvrez-le le cas échéant et relancez le programme.

– la buse à l'arrière de l'appareil est entartrée. Pour ce faire, suivez les instructions du chapitre " Buse ".

Il se peut également que la quantité d'aliment à cuire soit trop importante. La préparation de grandes quantités, par exemple des pommes de terre, a des répercussions sur le refroidissement de l'appareil.

F14 ⚲ Le débit d'eau dans le générateur de vapeur est insuffisant.

Arrêtez l'appareil et remettez-le en marche. Si le problème se reproduit, arrêtez le four et contactez le service après-vente.

F20 La protection contre la surchauffe s'est déclenchée.

Si c'est le cas, suivez les instructions du chapitre " Protection contre la surchauffe ".

F27 L'alimentation électrique a été interrompue pendant le fonctionnement.

Vérifiez le degré de cuisson des aliments, entrez un nouveau temps de cuisson le cas échéant et appuyez sur la touche Marche/Arrêt pour continuer la cuisson.

F40 Vérification du système électronique

F83 La régulation de la température ne fonctionne pas correctement, la température dépasse 125 °C dans l'enceinte du four.

Le fonctionnement est interrompu et la phase de refroidissement commence.

Arrêtez ensuite l'appareil et contactez le service après-vente.

F94 La soupape de l'arrivée d'eau n'est pas étanche.

Arrêtez l'appareil, fermez le robinet d'arrivée d'eau et contactez le service après-vente.

F95 Une anomalie s'est produite dans le circuit d'eau à l'intérieur du four.

Attendez que **F95** clignote en alternance avec la température réglée. Appuyez ensuite sur la touche Marche/Arrêt.

Si l'anomalie **F95** se produit plusieurs fois de suite, arrêtez l'appareil, fermez le robinet d'arrivée d'eau et appelez le service après-vente.

La gamme de produits Miele comprend une série d'accessoires utiles et adaptés à votre appareil.

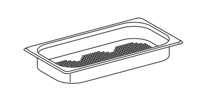
Vous pouvez commander ces produits sur Internet.

Ils sont également disponibles auprès du service après-vente de Miele (voir pochette) ou chez votre revendeur Miele.

Récipients de cuisson

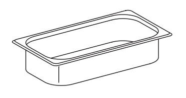
Les récipients de cuisson en inox ont la désignation de récipients gastronomie (GN). La valeur 1/3 indique la largeur et la profondeur.

DGGL 1



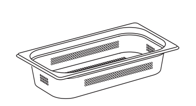
récipient de cuisson perforé, de format GN 1/3
Capacité 1,5 l / Volume utile 0,9 l
325 x 175 x 40 mm (L x P x H)

DGG 2



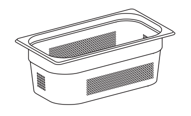
récipient de cuisson non perforé, de format GN 1/3
Capacité 2,5 l / Volume utile 2,0 l
325 x 175 x 65 mm (L x P x H)

DGGL 5



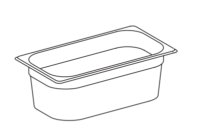
récipient de cuisson perforé, de format GN 1/3
Capacité 2,5 l / Volume utile 2,0 l
325 x 175 x 65 mm (L x P x H)

DGGL 6



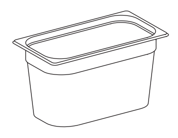
récipient de cuisson perforé, de format GN 1/3
Capacité 4,0 l / Volume utile 2,8 l
325 x 175 x 100 mm (L x P x H)

DGG 7



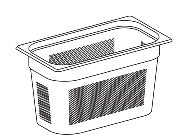
récipient de cuisson non perforé, de format GN 1/3
Capacité 4,0 l / Volume utile 2,8 l
325 x 175 x 100 mm (L x P x H)

DGG 9



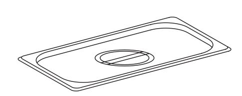
récipient de cuisson non perforé, de format GN 1/3
Capacité 5,7 l / Volume utile 4,2 l
325 x 175 x 100 mm (L x P x H)

DGGL 10



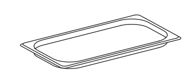
récipient de cuisson perforé, de format GN 1/3
Capacité 5,7 l / Volume utile 4,2 l
325 x 175 x 100 mm (L x P x H)

DGD



couvercle de récipient de cuisson, de format GN 1/3

Plaque

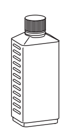


Pour y placer vos propres plats.

Produit de nettoyage et d'entretien

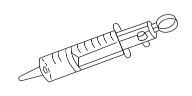
La gamme de produits Miele comprend des produits de nettoyage et d'entretien adaptés à votre appareil.

Agent détartrant Miele



Ce produit est spécialement adapté au four à vapeur haute pression pour le détartrage de l'appareil.

Séringue de dosage pour Agent détartrant Miele

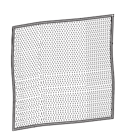


Produit nettoyant pour vitrocéramique et acier inoxydable 250 ml



Pour nettoyer l'enceinte de cuisson, la tablette extractible et les grilles d'introduction
Pour enlever les décolorations sur les récipients de cuisson

Chiffon en microfibre multi-usage

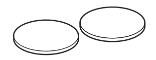


Pour enlever les traces de doigt et les légères salissures

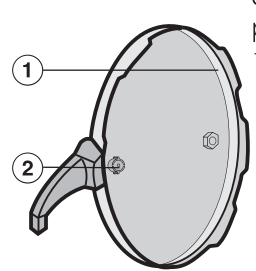
Divers

Disques de silicone

Pour le dispositif de sécurité contre la surpression



Ensemble joint de porte / soupape de sûreté



Selon la fréquence d'utilisation de l'appareil, vous devez remplacer le joint de porte ① et la soupape de sûreté ② tous les 1 à 2 ans. Remplacez ces deux éléments en même temps.

Raccordement d'eau

La qualité de l'eau doit être en conformité avec le décret national sur l'alimentation en eau potable et la directive 98/83/CE relative à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine.

Le raccordement à l'eau ne doit être effectué que par un installateur agréé par l'organisme de distribution d'eau potable compétent.
Le branchement de cet appareil sur la conduite d'arrivée d'eau peut s'effectuer sans clapet antiretour. L'appareil répond aux exigences de la norme DVGW.

Le raccordement doit être disposé de sorte que la vanne soit facilement accessible.

L'installateur est responsable du parfait fonctionnement de l'appareil sur le lieu d'installation.

Raccordement électrique

Pour raccorder l'appareil au réseau électrique, faites appel à un électricien spécialisé qui connaît très précisément les directives locales ainsi que les prescriptions complémentaires de la société locale de distribution d'électricité et qui les respectera scrupuleusement.

L'installation doit être équipée d'un disjoncteur pour chaque pôle. Il peut s'agir d'interrupteurs à ouverture de contact d'au moins 3 mm, par exemple un disjoncteur automatique ou un discontacteur.

Les **caractéristiques de raccordement** sont indiquées sur la **plaque signalétique**.
Ces indications doivent correspondre à celles du réseau.

Caractéristiques techniques

Puissance totale

voir plaque signalétique

Raccordement

Vous trouverez les possibilités de branchement dans la notice de montage fournie.

Disjoncteur différentiel

Pour plus de sécurité, il est recommandé de prévoir un disjoncteur différentiel dont le courant de déclenchement est de 30 mA (norme DIN VDE 0664).
Pour une valeur ≤ de 100 mA, la protection différentielle risque de se déclencher si l'appareil reste hors service pendant une longue période.

Service après-vente

Pour les défectuosités auxquelles vous ne pouvez pas remédier par vous-même, faites appel :

- à votre revendeur Miele ou
- au service après-vente Miele.

Vous trouverez l'adresse et le téléphone du service après-vente Miele au dos de ce mode d'emploi

Le service après-vente a besoin de connaître le type et le numéro de votre appareil. Ces deux indications figurent sur la plaque signalétique fournie.

Plaque signalétique

Collez la plaque signalétique à l'emplacement ci-dessous. Veillez à ce qu'elle corresponde aux indications portées sur la couverture de ce mode d'emploi.



S.A. Miele Belgique
Z.5 Mollem 480
Hof te Bollebeeklaan 9 – 1730 Mollem

Réparations à domicile

En cas de panne, plusieurs techniciens spécialisés Miele sont à votre disposition dans votre proche voisinage. Choisissez donc le numéro de téléphone de votre région.

☎ 03 232 00 52
☎ 089 35 42 92
☎ 050 34 58 55
☎ 09 220 24 42
☎ 02 451 16 16
☎ 056 75 45 10
☎ 04 227 83 05
☎ 065 36 00 15
☎ 071 35 68 80
☎ 081 73 70 81
☎ 061 22 51 41

Service "Pièces détachées et accessoires": (02) 451.16.00
Pour tout autre renseignement, Service "Intérêts Consommateurs": (02) 451.16.80
Télécopieur: (02) 451.14.14
Internet: http://www.miele.be

Miele Luxembourg S. à R.L.
Z.I. Luxembourg-Gasperich, 20, rue Christophe Plantin
Boîte postale 1011 – 1010 Luxembourg
Réparations: 49711-20, -22
Pièces de rechange: 49711-36
Informations générales: 49711-28, -29

Allemagne - Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh

---

Sous réserve de modifications / 2710

M.-Nr. 06 786 620 / 09

CE